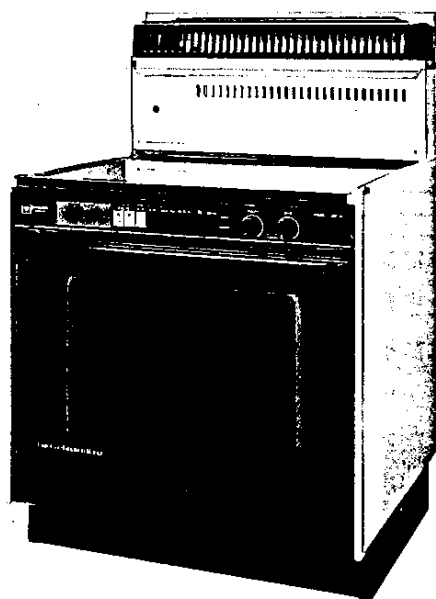
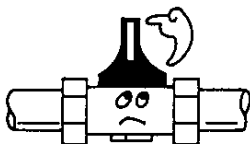
ガス高速レンジ コンビネーションレンジ

取扱説明書

21-880型

保証書付

型式名 GMO-P1000

ガス器具をお使いになるときのご注意

使用中はとびらが
熱くなります
手をふれないで
ください

ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元せんも
閉める習慣を

ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
●なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

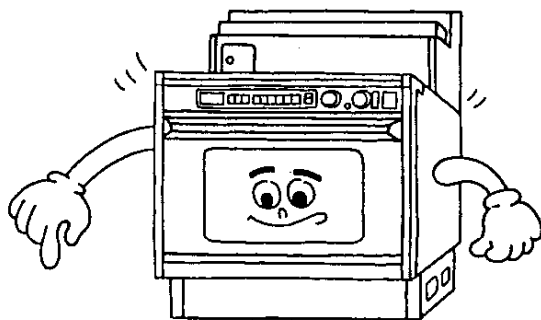
ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガス高速レンジコンビネーションレンジをお求めいただきありがとうございました。
別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

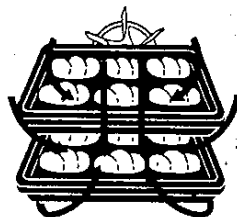
もくじ

ページ
- コンビネーションレンジとは……1
- 各部の名称とはたらき……2
- 操作部の名称とはたらき……3
- 時刻合わせ……7
- 特に注意していただきたいこと……8
- 器具の設置……11
- 庫内のカラ焼き……14
- 付属品のはたらきと使い方……15
- 使用手順……16
- 使用上のご注意……26
- 容器(使える容器・使えない容器)について……30
- 日常の点検・手入れ……32
- 故障・異常の見分け方と処置方法……34
- 長期間使用しない場合……35
- アフターサービスについて……35
- 仕様と外形寸法図……36
- コンビネーションレンジと快適なくらしのために……37

コンビネーションレンジとは……

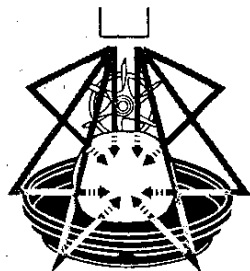
ガス高速レンジと電子レンジが
一体になった調理器具です。
それぞれの単独調理はもちろん、
ガス高速レンジと電子レンジの
コンビ調理もできます。

ガス高速レンジ

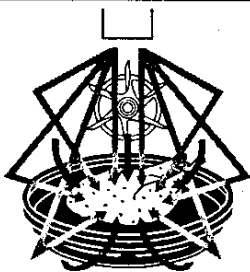
ガスの強い火力による熱風を庫内のすみずみまでいき渡らせ、食品をむらなく焼きあげます。熱風循環式のため、2段同時に調理ができ一度にたくさん作れます。
つぎのような料理に適しています。

- パンやクッキーなど生地が一度にたくさんできるもの。
- 調理時間が10分前後より短いもの。
- 金属容器やアルミ箔で包んであるもの。

電子レンジ

電波で食品を表面ばかりでなく内部からも加熱。
だからスピーディ。
つぎのような用途に適しています。

- 酒のかん、冷ごはんやパンなどのあたため直し。
- 冷凍食品の解凍。

(注)電子レンジ加熱は、タイマーの設定に多少のカンが必要です。予定より少し短めにセットして、でき具合いをみながら追加してください。

コンビ

ガス高速レンジと電子レンジが同時にはたらきます。
電子レンジですばやく中まで加熱しながら、ガス高速レンジの熱風でこんがり焼きあげます。
高速レンジ単独で20分以上かかるような料理を、さらにはやく調理することができます。

その他

上記の機能を組み合わせて自動的に切替える機能や、解凍や乾燥が簡単にできる専用キーがついています。

■各部の名称とはたらき

本　体

排気口
調理中の排気熱がでるところです。

ファン
熱風を庫内のすみずみまでおくり均一な焼き上がりを作るためのものです。

庫内灯
調理中と、とびらを開けたとき点灯します。

たな
クッキング皿(角皿)を使用するときのたなです。

トッププレート

バックガード

操作部

スイッチ穴
とびらを開けると電源を切るスイッチの穴です。

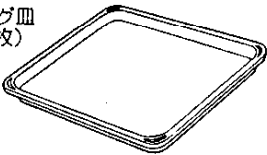
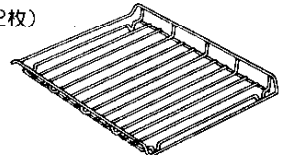
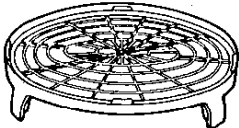
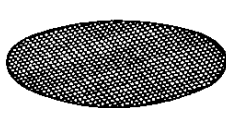
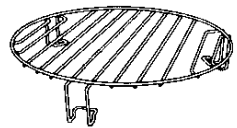
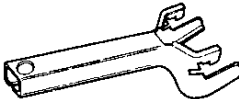
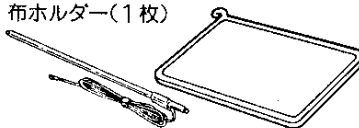
電源コード

ターンテーブル台
ターンテーブルをのせる台で、調理が始まると回転します。

とびらガラス

とびらとって

下部とびら

付属品

クッキング皿 (角皿2枚)	ターンテーブル(1枚)	角網(2枚)
プラスチック網(2枚)	乾燥網(2枚)	丸網(1枚)
ホルダー(1個)	アース棒(1本) 布ホルダー(1枚)	クッキングブック(1冊)

■操作部の名称とはたらき

表示部

現在時刻、調理時間、調理の種類、庫内温度、ガスの燃焼などを表示します。

調理選択キー

調理方法を選択するキーです。

Sキー

- 乾燥 キーと組み合わせて操作することで、一夜干しなどをする乾燥(低)に切替えることができます。
- 調理中に押すと時刻表示をします。もう一度押すとタイマー表示にもどります。
- 同じメニューをくりかえし調理するとき、一度調理されたあと、調理選択キーを押したのちにこのキーを押すと、同じ時間が自動的にセットできます。

お知らせキー

器具のタイマー機能(お知らせタイマー機能)のみを利用したい場合に使用します。お知らせ キーを押すと表示部に「♠」が表示されます。必要な時間を設定してご利用ください。設定時間が終了する1分前に終了予告アラームが「ピッ、ピッ」と2回鳴ります。また、終了すれば「ピー」とアラームが1回鳴ります。
セットできる時間は最大60分までです。
（調理中は、使用できません。）

予熱キー

高速レンジやコンビ加熱で予熱するときに使用します。

あかるさキー

時刻表示のあかるさを調節（明・暗 2段階）するときや、調理中に庫内灯を消灯したり点灯するときに使用します。

タイマーつまみ

加熱時間の設定や、時刻合わせのときに使用します。
数値は時間表示部にでます。

取り消しキー

キーの押しまちがいや、途中で中止(変更)したいときに押します。

スタートキー

すべての調理や、予熱のスタートに使用します。また、でき具合いを見たあとの再スタートのときにも使用します。

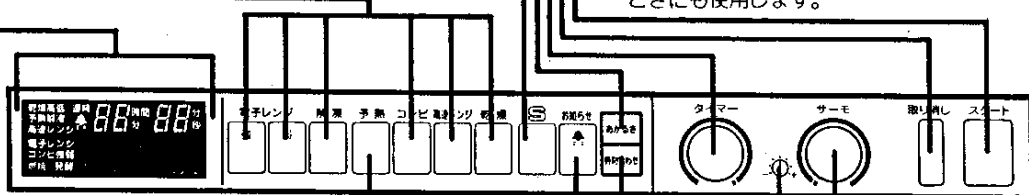
サーモつまみ

高速レンジ加熱・コンビ加熱のときの庫内温度を設定します。
イースト発酵と120℃～250℃の範囲および300℃に設定できます。
120℃～250℃の範囲は10℃単位で設定できます。

イースト発酵調節つまみ

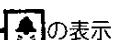
イースト発酵温度を調節するときに使用します。

時刻合わせキー

時間表示部の時刻合わせのときに使用します。時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。

操作部の名称とはたらき②

調理機能表示部

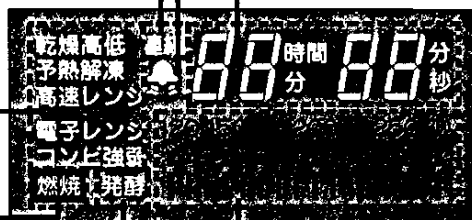
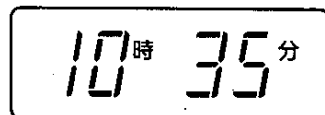
調理選択キーを押して調理方法を選択したとき、押したキーの加熱方法が点灯します。

連続の表示
高速レンジ・乾燥(低)でタイマーつまみを右へいっぱいにまわしたときに点灯します。

🔔の表示
お知らせ キーを押したときに点灯します。

時間表示部

調理中は加熱の残り時間を表示し、ふだんは現在時刻を表示します。
時刻合わせをしていないときは「0」を表示し、通電していることを表わします。
(例)
現在時刻が10時35分を表示しているとき

10時 35分

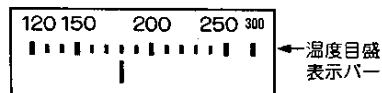
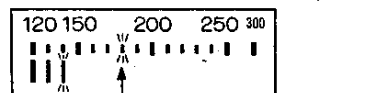
乾燥高低 連続 88時間 88分
予熱解凍 分 秒
高速レンジ
電子レンジ
コンビ強弱
燃焼 発酵

(温度目盛表示バー)
(庫内温度表示バー)

発酵の表示
高速レンジで、サーモつまみを左へいっぱいにまわして「発酵」にしたときに点灯します。

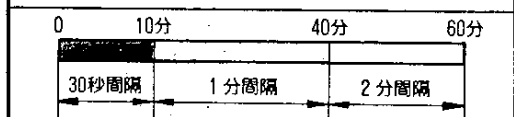
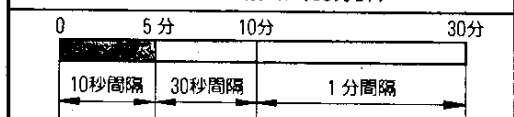
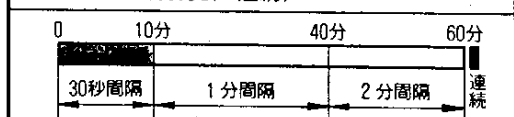
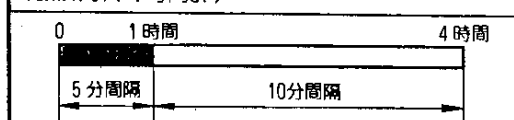
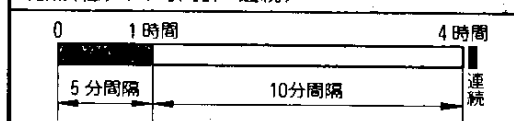
燃焼の表示
高速レンジ・コンビ加熱や乾燥のときで、ガスが燃焼しているときに点灯します。
庫内温度が設定温度になると1分間に1〜2回の割合いで点滅します。

温度表示部

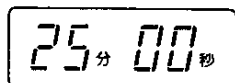
予熱・高速レンジ・コンビ キーのいずれかのキーを押したとき、および調理中に点灯します。

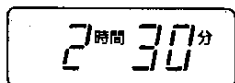
● 予熱・高速レンジ・コンビ キーを押したとき

● タイマーを合わせ、調理を開始したとき
(調理温度は180℃に設定したとき)

操作部の名称とはたらき③

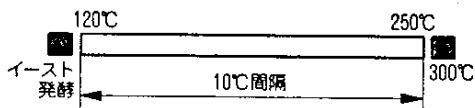
タイマーつまみ

このつまみで加熱時間を合わせたり、時計の時刻を合わせます。
調理選択キーの種類により、30分計・60分計・４時間計・連続に自動的に切替えます。

このつまみで、合わせた時間は時間表示部に表示されます。

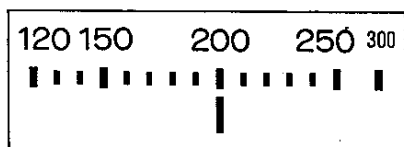
（例１）

"電子レンジ弱"加熱で25分にセットしたとき

（例２）

"乾燥"で２時間30分にセットしたとき

サーモつまみ

庫内温度を設定するつまみです。
設定できる範囲はつぎのとおりです。

このつまみで、設定した庫内温度は、温度表示部に表示されます。
（予熱・コンビ・高速レンジ キーのいずれかのキーを押したときに表示されます。）

（例）

庫内温度を200℃に設定したとき

イースト発酵調節つまみ

イースト発酵温度を調節するつまみです。
(＋)方向にまわせば温度は高く、(－)方向にまわせば温度が低くなり、それぞれ約８℃調節できます。

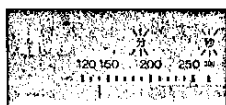
※出荷時は標準と思われる35℃に設定してありますので、通常は調節する必要がありません。

あかるさキー

- 時刻表示のときの、あかるさを２段階に調節するキーで、押すたびに「明」→「暗」を繰り返します。
- また調理中の庫内灯を消灯したり、点灯したりするのに使います。
  あかるさ キーを押せば消灯します。
  もう一度 あかるさ キーを押すと再び点灯します。
  押すたびに「消灯」→「点灯」を繰り返します。

操作部の名称とはたらき④

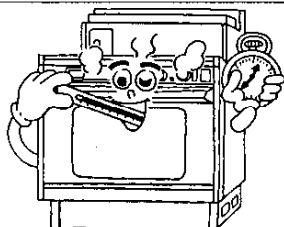
予熱キー

予熱するときに使用します。
[高速レンジ] キーまたは [コンビ] キーを押したあとで [予熱] キーを押すと、調理機能表示部に [予熱] が点灯してお知らせします。
(例)
高速レンジ調理を選択し [予熱] キーを押したとき

←温度目盛表示バー
サーモつまみの位置により変わります。

※庫内温度が120℃以上のときはその温度のバーが点滅しながら表示されます。

● **庫内温度表示**
予熱中に [予熱] キーを押すと庫内温度を時間表示部に表示します。(調理中は効きません)
[予熱] キーから手をはなすと、もとの表示にもどります。
表示温度は、10℃刻みです。
(例)
予熱中の現在の庫内温度がほぼ150℃のとき

予熱時間のめやす

点火して必要な温度になるまでの時間はほぼ右表のようになっています。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	約3分
200	約200℃	約5分
250	約250℃	約7分
300	約300℃	約10分

庫内灯の消し方

加熱調理中は食品のでき具合いをみるため庫内灯が点灯していますが、必要のないときは消すことができます。
●消灯するとき ➡ [あかるさ] キーを1回押す
●点灯するとき ➡ [あかるさ] キーをさらに1回押す

アラームの種類と内容

この器具は、つぎの5つの種類のアラームが鳴り、それぞれの状態をお知らせします。

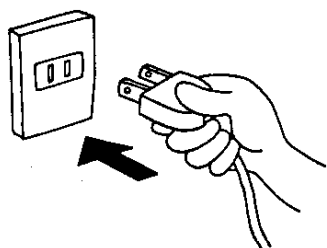
アラームの種類	状態の内容
「ピッ」	調理選択キー、スタートキーなど各キーを操作したとき
「ピ――」	タイマー未セットの警告 調理完了のお知らせ
「ピッ」「ピッ」	お知らせタイマー時間終了1分前になったとき

アラームの種類	状態の内容
「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー、ピー、ピー、ピー」	ガスが点火しなかったとき

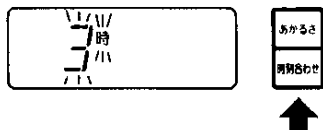
■時刻合わせ

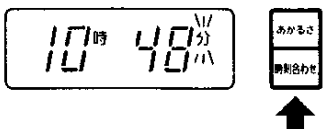
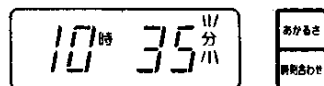
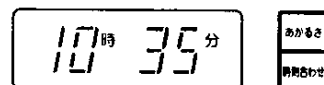
時間表示部を時計としてお使いになるときは、つぎの手順で時刻を合わせてください。
時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。

（例）10時35分に合わせるとき

電源プラグを専用コンセントに差し込んでください。

表示部に「0」を表示します。

時刻合わせをしてください。

① 時刻合わせ キーを押します。
※タイマーつまみの位置により「1～12」までのいずれかの数字が表示され、点滅します。

②「タイマーつまみ」を左・右に回転させて「時」単位を合わせます。

③ 時刻合わせ キーを押します。
※タイマーつまみの位置により「00～59」までのいずれかの数字が表示されます。

④「タイマーつまみ」を左・右に回転させて「分」単位を合わせます。

⑤ 時刻合わせ キーを押します。
「分」の点滅が止まり、時刻合わせの完了です。

※ 時刻合わせ キーを押した時点で0秒からスタートします。
※この時刻表示は「午前」・「午後」の区別は表示しません。
※電源プラグをコンセントから抜いたとき、または停電のときは、再び時刻合わせをしてください。

時刻合わせの注意

- 時刻合わせは1時00分から12時59分までです。
- 0時は12時として時刻合わせします。

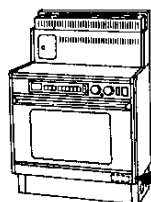
ご　注　意

この器具はマイコンを使用していますので、電源プラグをコンセントに差し込んだときや停電などで再通電されたとき、きわめてまれですが、異常な表示がでることがあります。
数字表示が出ないとき、または数字がでても正しく動作しないときは、一度電源プラグを抜き約1分間経過後に再び電源プラグを差し込んでください。
正常な動作にもどれば故障ではありません。

■特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために　この項は必ずよくお読みください

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
- 本体下部とびらの内側にはってある銘板に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかまず確かめてください。表示以外のガス(ガスグループ)では、使用しないでください。
- ガスの種類には都市ガスとＬＰガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

(銘　板)

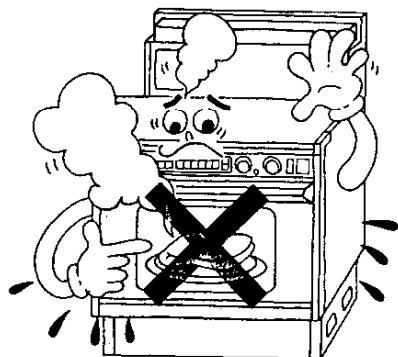
メーカー型式
ガスの種類およびグループ
ガ ス 消 費 量
製造年月および製造番号
製 造 業 者 名

- 都市ガス用6C
- 都市ガス用6A
- 都市ガス用13A
- LPガス用

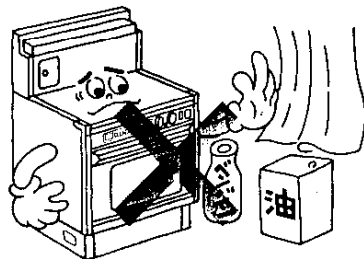
使用電源についてのご注意

- 電源を確かめてください。
  この器具はＡＣ100Ｖ60Ｈz(ヘルツ)用です。
  ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示の電源(電圧、周波数)と、お宅の電源が一致しているか確かめてください。
- 50Ｈz(ヘルツ)地区へかわられる場合は調整が必要です。(有料)

用途についてのご注意

- 調理やクッキングブックに記載以外の用途には使用しないでください。

衣類やふきんなどの乾燥に使用されますと、発煙や発火、電子レンジの空だきなどの原因になります。

使用場所についてのご注意

- 燃えやすいもののそばに置かないでください。

カーテンなど燃えやすいもののそばに置くと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ベンジン、油などもそばに置くと危険ですので置かないでください。

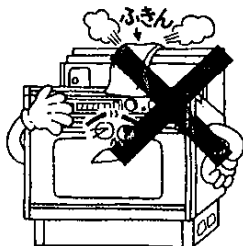
使用上のご注意

ガス漏れ予防

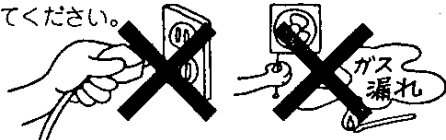
●器具をご使用にならないときや、お出かけ・おやすみになるときは、必ずガス元せんを閉めてください。

火をつけたままで、お出かけ・おやすみになることは絶対しないでください。

火 災 予 防

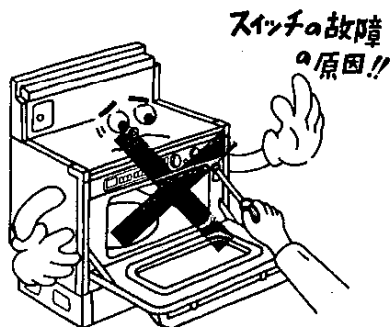
●器具の上面にある排気口は、ふさがないでください。

ふきんなどをのせてふさぎますと火災や故障の原因になります。

ガス事故防止

●万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他の電気器具にふれたり（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）しないですぐ使用をやめてガス元せんを閉め、窓や戸を全部あけて、お買い上げ店またはガス供給業者に連絡してください。

（火や火花で引火し爆発事故をおこすことがあります。）

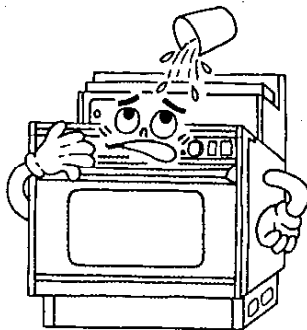
電気事故防止

●器具に水などがかからないようご注意ください。電気絶縁が悪くなり感電などの事故のもとになります。

●とびらスイッチの穴にものを入れないでください。

スイッチが故障したり、ヒューズが切れ器具が作動しなくなることがあります。

ご注意

●雷時には安全のため、電源プラグをコンセントから抜いてください。
●ご使用中に万一停電になったときは、ガス元せんを閉めてください。

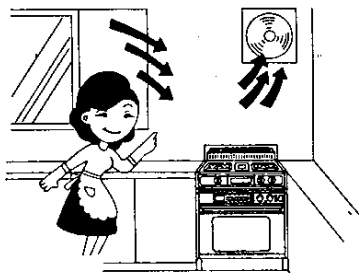
●排気口の上から水をこぼさないようにしてください。
スイッチの故障や漏電の原因になります。

特に注意していただきたいこと③

やけどのご注意

●調理中は、やけどにご注意ください。

ご使用中およびご使用直後は、とびらやその周辺は熱くなりますのでご注意ください。とくに小さなお子さまがいるご家庭は十分ご注意ください。
また、料理の出し入れするときに、手がふれないようご注意ください。

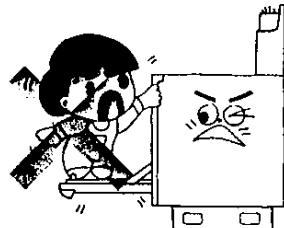
換気のご注意

●ご使用と同時に換気扇をまわすなど換気にご注意ください。

ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。閉めきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

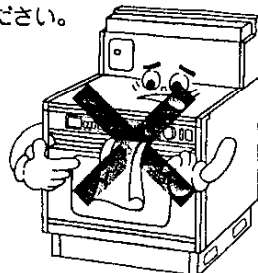
市販の補助具のご注意

●補助具はこの器具用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。

取扱い上のご注意

●開けたとびらに力を加えないでください。

お子さまがのるなどして力を加えますと、本体が前方に倒れたり、とびらが閉まらなくなり、電波漏れなど故障の原因になります。

取扱い上のご注意

●とびらにふきんなどものをはさんだまま作動させないでください。

ふきんや食品くずなどがはさまったまま使用すると電波漏れや、火災の原因になることがあります。

異常時の処置

●ご使用中ふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちに使用を中止して十分な点検をお願いします。（故障・異常の見分け方と処置方法については、34ページをお読みください。）

ご注意

電源プラグをコンセントから抜いたり、停電となったときは時刻表示は消えます。
この場合は、再び時刻合わせをしてください。
時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。

■器具の設置

設置前の準備と確認

●器具の設置はお買い上げ店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。
●正しく設置されているか確認してください。(詳しくは工事説明書をお読みください。)

設置場所と器具の確認

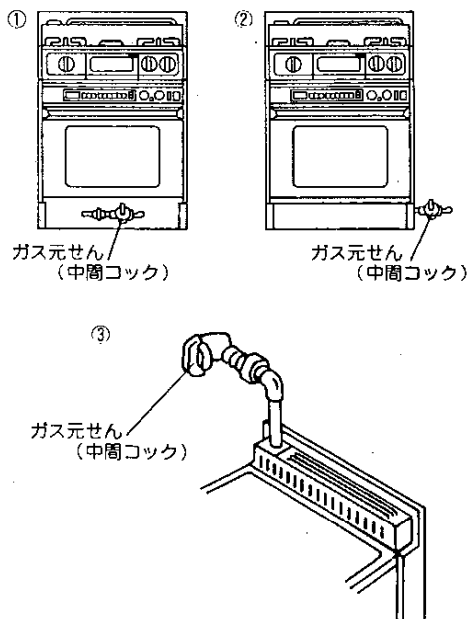
●調理中は65kg以上の重量になりますから、水平で丈夫な床に設置してください。
設置場所が不安定ですと、振動や騒音の原因になったり転倒のおそれがあります。

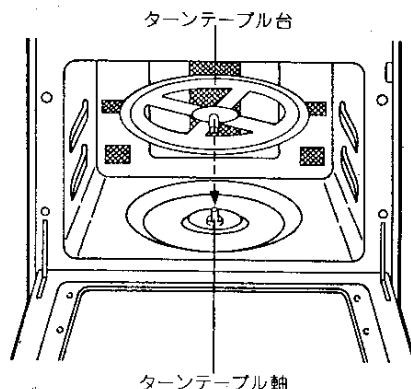
●器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスおよび、電源が一致しているか確認してください。

ガスの接続

●接続は鉄管またはメタルホース接続をおこないます。いずれの場合も専門の係員におまかせください。
ご不明の場合は大阪ガスにご相談ください。

●ガス元せんの位置について
ガス元せんはコンビネーションレンジの設置状態により、主としてつぎのいずれかの位置についています。
図はペアフリー型コンロ10-266型をセットした場合です。

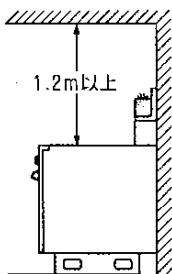
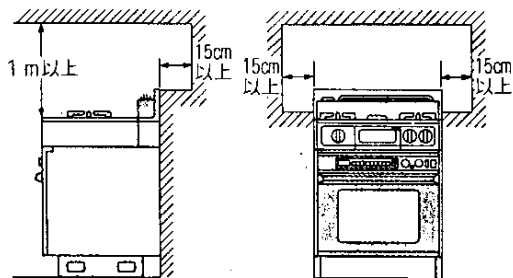
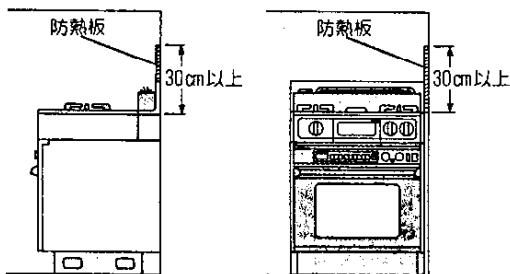
①レンジ前面下部とびらを開けた位置
②レンジの鉄管配管途中(下部接続)
③レンジの鉄管配管途中(上部接続)
はじめてお使いになるときはガス元せんの位置を確かめておいてください。

部品の取り付け

●ターンテーブル台
ターンテーブル台を庫内中央のターンテーブル軸に差し込んでください。

器具の設置②

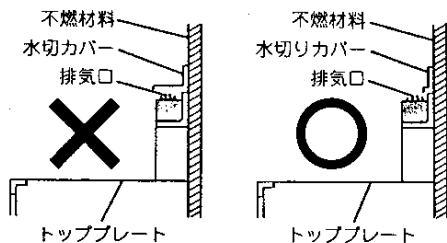
設置上のご注意

1 本体と壁との間はあけてください

●ペアフリー型コンビネーションレンジは、単独でもコンロと組み合わせても使用することができます。
設置場所の壁や天井が可燃性の場合は、それぞれの状況に応じてつぎの寸法を離してください。
ただし、不燃性の場合や防熱板を設置する場合はこの限りではありません。

①コンビネーションレンジ単独で設置する場合は、トッププレートから天井までは 1.2ｍ以上離してください。

②コンロと組み合わせて設置する場合は、コンロのトッププレートから天井までは１ｍ以上、コンロのトッププレートより上方の側壁および後壁からは15cm以上離してください。

③コンロのトッププレートより上方の壁面に15cm以上の距離が確保できない場合は、右上図のように防熱板を設置してください。ただし、左右両壁面および後壁面のいずれもが15cm以上離せない場合は、異常過熱のおそれがありますので設置しないでください。

④高さ85cmの流し台、調理台、出窓などコンロのトッププレートからの高さが30cm以下の部分は、その高さの防熱板を使用してください。

⑤コンビネーションレンジのトッププレートの上にコンロ以外の器具を置く場合は、それぞれの器具によって周辺の離間距離が異なります。
それぞれの器具に付属の取扱説明書にしたがって正しく設置してください。

●バックガード前面の排気口を水切カバーなどで絶対にふさがないようにしてください。
不完全燃焼や器具、建物の過熱の原因となります。

●その他、火災予防条例などに準じて正しく設置してください。

※なお不明な点がありましたら、大阪ガス支社、サービスショップにお問い合わせください。

2 テレビやラジオの近くに置かないでください

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐためテレビ、ラジオなどから4m以上離してください。

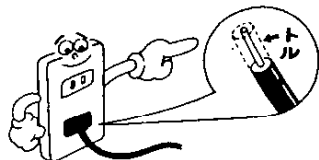
3 電気容量は15A以上にしてください

- このコンビネーションレンジは、約13Aの電流容量を必要としますので、それ以上の容量のあるコンセントに接続してください。
- タコ足配線や、テーブルタップを使用されますとコードが焼けることがありますのでおやめください。必ず専用コンセントを使用してください。
- また、同じブレーカー回路で、トースター・電気炊飯器などの電熱器具や、ルームクーラを同時に使わないでください。
- 電気容量についてはお買い求めの販売店にご相談ください。

4 アースを取り付けてください

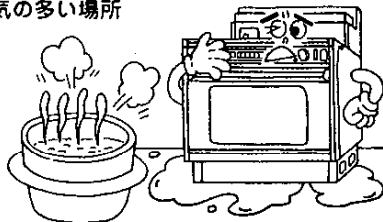
- 万一の漏電による感電防止のため、アースを取り付けてください。
- アースの取り付けは、お買い求めの販売店または電気工事店に依頼してください。
- アース取り付け工事は有料です。
- アース端子は器具の下部とびらを開けた正面右側にあります。

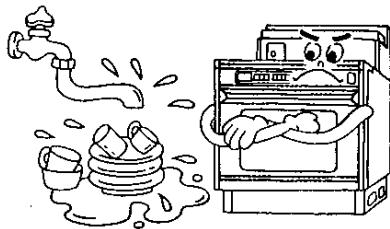
ご注意	水道管やガス管、電話専用のアース線へ器具のアースを絶対取り付けないでください。 ガス管に接続すると、ガス漏れ等の原因となり危険です。また水道管は、硬質ビニール管のものが多く、完全なアースになりません。

アース端子つきコンセントをご使用になるとき

- コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース棒を切り離し、アース線の先端の覆いをはがし、芯線(銅線)を、アース端子に確実に接続してください。

湿気や水気のある場所でお使いになる場合

- つぎの場合は、必ず第3種接地工事(接地抵抗100Ω以下)をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して、取り付けてください。

❶湿気の多い場所

例
- 食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま場。
- 土間、コンクリート床の場所。
- 酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵所など。

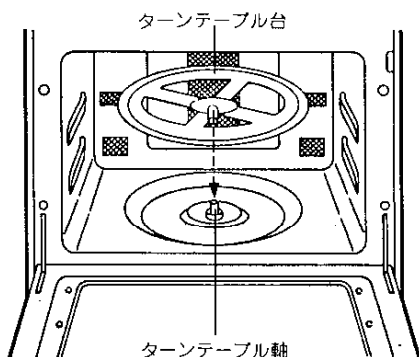
❷水気のある場所

例
- 魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所。
- 水滴が飛散する場所。
- 地下室のように水が漏出したり、結露する場所。

※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

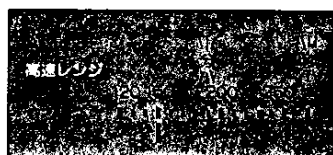
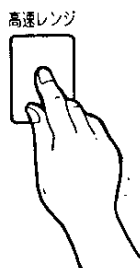
■庫内のカラ焼き

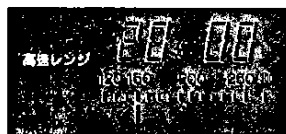
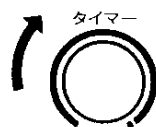
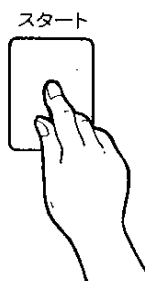
ご購入後はじめてお使いになるときは、庫内の油を焼き切るために庫内をカラ焼きしてください。

ご注意　プラスチック網や乾燥網など熱に弱い部品が庫内に入っていないことを確かめてください。

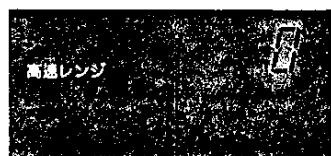
1 ターンテーブル台を正しくセット

ターンテーブル台を庫内中央のターンテーブル軸に差し込んでください。
正しくセットされていないとまわらなかったり、回転ムラが生じたりしますのでご注意ください。

2 庫内をカラ焼きする

❶ガス元せんをあける
❷ 高速レンジ キーを押す

(サーモつまみの位置により異なります)

❸「タイマーつまみ」をまわして「20分」に合わせる

❹「サーモつまみ」を右へいっぱいにまわして300℃に合わせる

❺ スタート キーを押す

※点火するのに少し時間がかかることがあります。
スタート キーを押して15秒以内に点火(燃焼 表示ランプで確認)しない場合は、もう一度 スタート キーを押してください。

❻タイマーが「0」になると完了です

ご注意　カラ焼きが終ったあとは、庫内・とびらおよびその周辺は熱くなっていますので、やけどをしないように注意してください。

■付属品のはたらきと使い方

この器具には、便利な調理用具が付属品としてついています。
ちょっとした工夫で便利にお使いいただけますが、コンビネーションレンジ専用に作られていますので、
他の器具にはお使いにならないでください。
詳しくは付属のクッキングブック中のメニューを参考に使い分けてください。

<table>
<tr><td>高速レンジ調理</td><td>
</td><td>クッキング皿(角皿)も同様に使用できます。
クッキング皿(角皿)は2段使用もできます。</td></tr>
<tr><td>電子レンジ調理
(強・弱・解凍)
コンビ調理
ステップ調理</td><td>
</td><td>●電子レンジ加熱をおこなうすべての調理にターンテーブルを使用します。
※クッキング皿(角皿)は使用できません。</td></tr>
<tr><td>食品乾燥</td><td>
</td><td>●ターンテーブルと丸網・乾燥網・プラスチック網を組み合わせて使用します。
プラスチック網は2段使用もできます。
※クッキング皿(角皿)は使用できません。</td></tr>
</table>

ホルダーの使い方

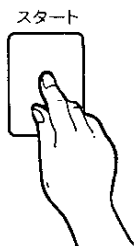
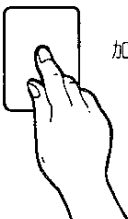
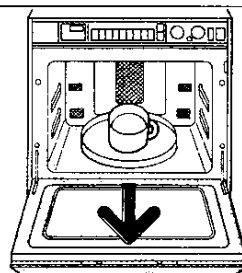
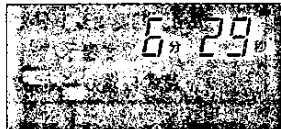
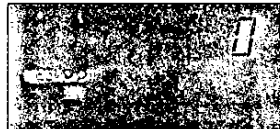
皿の中央にくい込ませ1段ずつ静かに取り扱ってください。

■使用手順

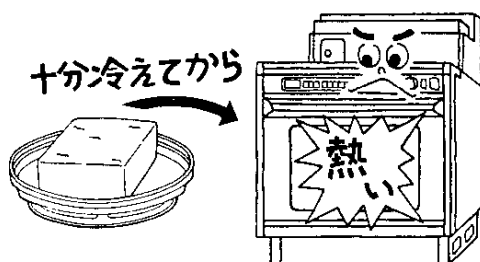
電子レンジ(強・弱および解凍)

操作	1 [電子レンジ強] か [電子レンジ弱] または [解凍] のキーを押す	2「タイマーつまみ」をまわして加熱時間をセットする	3 食品を庫内に入れる
操作の手順	電子レンジ 解凍 強 弱 (例) 電子レンジ強 の場合。 [電子レンジ強] キーを押す。	タイマー 「タイマーつまみ」を左右に回転させ、加熱時間をセットします。	
表示部	調理機能表示部に「電子レンジ」・「強」が点灯するとともに、分・秒が表示され点滅をします。	〈例〉 加熱時間 6 分30秒にセットしたとき。 分・秒が点灯のままとなります。	
ポイント	[電子レンジ強] か [電子レンジ弱] または [解凍] キーを押しても「ピッ」と音がしないときは [取り消し] キーを押したのち、もう一度 [電子レンジ強] か [電子レンジ弱] または [解凍] キーを押します。	加熱時間セットは 電子レンジ強　0～30分 電子レンジ弱　0～60分 解　　　凍　0～30分 の範囲です。	食品を庫内に入れ確実にとびらを閉めてください。

途中でとびらをあけたあと引き続き加熱したいとき

とびらを閉め [スタート] キーを押してください。
再び加熱をはじめます。

※すべての加熱調理にあてはまります。

高速レンジ・コンビ加熱調理のあとすぐに解凍加熱はしないでください

庫内が高温のため、冷凍食品が急激にあたためられ、思わぬ失敗となります。

4 [スタート] キーを押す	〈調理完了〉	5 食品を取り出す
加熱をはじめます。	加熱セット時間が終わると「ピー」とアラームが1回鳴ります。	
加熱セット時間が1秒ごとに減って残り時間を表示します。		とびらを開けると現在時刻の表示になります。
	ターンテーブルが止まり、調理が終わります。	

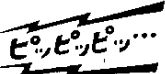
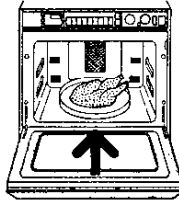
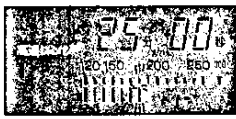
途中で加熱方法を変更 または加熱を終了させたいとき

[取り消し] キーを押してください。
セットされていた調理選択キーのランプが消え時刻表示にもどります。
加熱方法を変更したいときは、変更したい加熱方法を再びセットしてください。

取り消し

※すべての加熱調理にあてはまります。

加熱調理中に 庫内灯を点灯・消灯するには

加熱調理中は食品のでき具合いを見るため、庫内灯が点灯していますが、必要のないときなどは消すことができます。

- 消すときは [あかるさ] キーを1回押す
- 点灯させるときは [あかるさ] キーをさらに1回押す

※すべての加熱調理にあてはまります。

使用手順②

高速レンジ・コンビ

		1	2	3
予熱	操作	1 高速レンジ または コンビ のキーを押す	2「タイマーつまみ」をまわして加熱時間をセットする	3「サーモつまみ」をまわして温度をセットする
	操作の手順	(例) 高速レンジの場合。 高速レンジ キーを押す。	「タイマーつまみ」を左右に回転させ加熱時間をセットします。	「サーモつまみ」を左右に回転させ温度をセットします。
	表示部	(サーモつまみの位置により異なります) 調理機能表示部に「高速レンジ」が点灯するとともに、分・秒が表示され点滅をします。	〈例〉加熱時間を25分にセットしたとき。	〈例〉180℃にセットしたとき。 庫内温度表示バーに設定温度の位置が点灯されます。
	ポイント	高速レンジ または コンビ キーを押しても「ピッ」と音がしないときは 取り消し キーを押したのち、もう一度 高速レンジ または コンビ キーを押します。	加熱時間セットは 高速レンジ加熱 0~60分と連続 コ ン ビ 加 熱 0~30分 の範囲です。	温度設定はイースト発酵と 300℃の位置および120~250℃の範囲でできます。 120℃~250℃の範囲は10℃単位で設定できます。

		予熱完了	6	7
調理	操作	〈予 熱 完 了〉	6 食品を庫内に入れる	7 スタート キーを押す
	操作の手順	ピッピッピッ… 予熱が完了すると「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」とアラームが5回鳴り予熱が終わったことを知らせます。		(加熱をはじめます。)
	表示部			加熱セット時間が1秒ごとに減って残り時間を表示します。 ガスが燃焼をはじめると 燃焼 表示ランプが点灯します。
	ポイント	●とびらをあければ「予熱」表示ランプは消えます。	食品を庫内に入れ確実にとびらを閉めてください。	●作動中、アラームが「ピー、ピー、ピー、ピー」と鳴り 燃焼 表示ランプが点滅したときは点火していません。 もう一度 スタート キーを押してください。

4 予熱 キーを押す

予熱 キーを押す。

調理機能表示部に「予熱」が点灯します。

5 スタート キーを押す

（予熱をはじめます。）

ガスが燃焼をはじめると 燃焼 表示ランプが点灯します。
庫内温度表示バーに点灯していた設定温度表示が、温度目盛表示バーに移動し点滅をします。
庫内温度上昇にしたがって、庫内温度表示バーが点滅をしながら点灯していきます。

- 作動中、アラームが「ピー、ピー、ピー、ピー」と鳴り 燃焼 表示ランプが点滅したときは点火していません。
  もう一度 スタート キーを押してください。

〈調理完了〉

加熱セット時間が終わると「ピー」とアラームが1回鳴ります。

ターンテーブルが止まり調理が終わります。

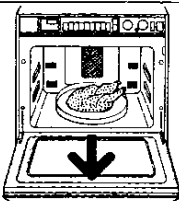
8 食品を取り出す

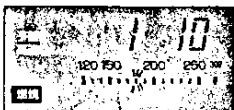
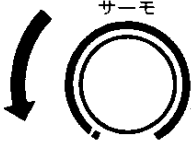
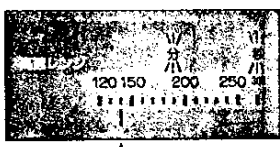
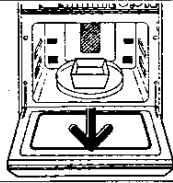
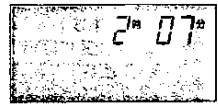
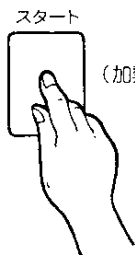
とびらを開けると現在時刻の表示になります。

予熱なしの調理のとき

予熱なし（コールドスタート）で調理をするときは
1→2→3→6→7→8
の順でおこないます。

「連続」加熱をするとき

高速レンジ加熱調理で「連続」加熱をするときは、「タイマーつまみ」を右いっぱいにまわしてください。
表示部に「連続」が点灯します。
このとき時間表示部は、現在時刻を表示します。

加熱中、現在時刻を知りたいとき

加熱中に現在時刻を知りたいときは S キーを押します。
時間表示部が現在時刻の表示になります。その間も調理用タイマーは進んでいます。

- 再び S キーを押せば、タイマー表示に戻ります。

予熱中の庫内温度を知りたいとき

予熱中に庫内温度が何℃になったか知りたいときは 予熱 キーを押します。
押してるあいだだけ表示部に庫内温度を表示します。
〈例〉庫内温度がほぼ110℃になっているとき。

使用手順③

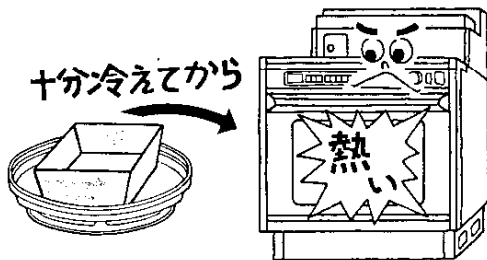
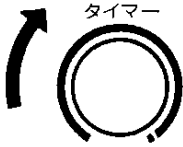
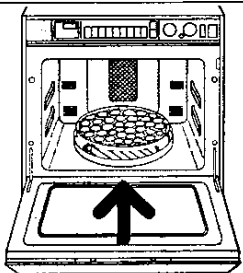
イースト発酵

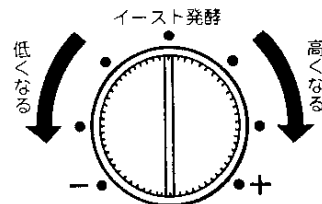
	1	2	3
操作	1 高速レンジ キーを押す	2「タイマーつまみ」をまわして加熱時間をセットする	3「サーモつまみ」を左へいっぱいにまわす。
操作の手順	高速レンジ キーを押す。	「タイマーつまみ」を左右に回転させ、加熱時間をセットします。	「サーモつまみ」を左へいっぱいにまわします。
表示部	（サーモつまみの位置により異なります。） 調理機能表示部に「高速レンジ」が点灯するとともに、分・秒が表示され点滅をします。	〈例〉加熱時間を40分にセットしたとき。	温度表示部が消え「発酵」が点灯します。
ポイント	高速レンジ キーを押しても「ピッ」と音がしないときは 取り消し キーを押したのち、もう一度 高速レンジ キーを押します。		

操作	6生地を取り出す
操作の手順	
表示部	とびらを開けると現在時刻の表示になります。
ポイント	

	4生地を庫内に入れる	5 [スタート] キーを押す	〈調理完了〉
		スタート （加熱をはじめます。）	ピー 加熱セット時間が終わると「ピー」とアラームが1回鳴ります。
	40分00秒	39分59秒 加熱セット時間が1秒ごとに減って残り時間を表示します。 ガスが燃焼をはじめると、[燃焼]表示ランプが点灯します。	0
	●生地を庫内に入れ確実にとびらを閉めてください。	●作動中、アラームが「ピー、ピー、ピー、ピー」と鳴り[燃焼]表示ランプが点滅したときは点火していません。 もう一度[スタート]キーを押してください。	ターンテーブルが止まり発酵が終わります。

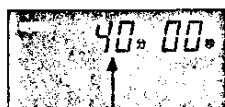
高速レンジ・コンビ加熱調理のあと すぐにイースト発酵はしないでください

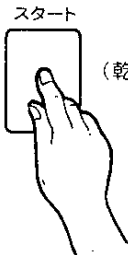
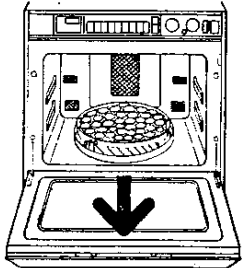
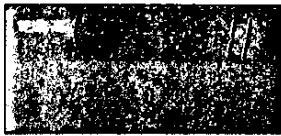
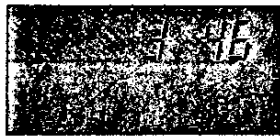
庫内が高温のため、イースト菌が死滅するなど失敗の原因となります。庫内が十分冷えてからおこなってください。

イースト発酵温度の調節について

出荷時は標準と思われる35℃に設定してありますが、おこのみにより約±8℃の調節ができます。
「イースト発酵調節つまみ」を(＋)方向にまわせば高くなり、(－)方向にまわせば低くなります。

食品乾燥(高)

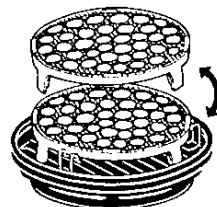
操作	1 乾燥 キーを押す	2「タイマーつまみ」をまわして乾燥時間をセットする	3 食品を庫内に入れる
操作の手順	乾燥 キーを押す。	「タイマーつまみ」を左右に回転させ、乾燥時間をセットします。	
表示部	調理機能表示部に「乾燥」が点灯するとともに、分・秒が表示され点滅をします。	〈例〉乾燥時間2時間30分にセットしたとき。	
ポイント	乾燥 キーを押しても「ピッ」と音がしないときは 取り消し キーを押したのち、もう一度 乾燥 キーを押します。	乾燥時間セットは最大4時間までです。	食品を庫内に入れ確実にとびらを閉めてください。

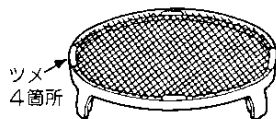
一夜干しなどを作るときに使用する乾燥(低)に設定するときは

- 一夜干し、みりん干しなどを作るときは、操作1のあと S キーを押しながら 乾燥 キーを押します。この場合「乾燥」と「低」が点灯します。

(タイマーつまみの位置により異なります。)

そのあと、操作2以降の手順でおこないます。

- 乾燥(低)は連続運転させることができます。このときはタイマーつまみを右へいっぱいにまわしてください。表示部に「連続」が点灯します。

プラスチック網・乾燥網の使い方

- プラスチック網の上に乾燥網を敷き周囲4箇所にあるツメに引っかけて使用します。
- 食品を乾燥網に重ならないようにならべ、ターンテーブルの上にのせて使用します。
- 2段で乾燥するときは、途中約半分の時間が経過したところで上段と下段を入れ替えてください。
- 乾燥網は、ターンテーブルの上に丸網を図のように置きその上にのせて使用します。

	4 スタート キーを押す	〈乾燥完了〉	5 食品を取り出す
	スタート（乾燥をはじめます。）	ピー 乾燥セット時間が終わると「ピー」とアラームが1回鳴ります。	
	乾燥セット時間が1分ごとに減って残り時間を表示します。 ガスが燃焼をはじめると、燃焼表示ランプが点灯します。		現在時刻の表示になります。
	●作動中、アラームが「ピー、ピー、ピー、ピー」と鳴り 燃焼 表示ランプが点滅したときは点火していません。 もう一度 スタート キーを押してください。	ターンテーブルが止まり、乾燥が終わります。	

必ず食品乾燥網をプラスチック網にセットして使用してください

食品乾燥網を、プラスチック網のツメ4箇所にはめ込んでセット。

食品乾燥には金串や金網を使わないでください

金属物があると、庫内でスパークしたり、食品がこげることがあります。

庫内をきれいにしてから使用してください

庫内に食品カスが残ったまま使用しますと炭化がすすみ、煙のでる原因になります。

高速レンジ・コンビ加熱調理のすぐあとで食品乾燥するのはおやめください

高温の庫内に入れるとプラスチック網などが変形したり、失敗の原因になります。

調理機能の自動切替え

ステップ調理のように異なった調理機能をあらかじめ組み合わせて設定しておけば、調理中に自動的に切替えることができ、調理の途中で設定しなおす手間がはぶけます。

●ステップ調理の場合(高速レンジから電子レンジへ切替える)

〈例〉ローストチキン　温度220℃

高速レンジ　25～30分　　電子レンジ(強)5分

操作

1 高速レンジ キーを押し「タイマー」、「サーモ」を合わせる

ポイント

- 調理機能表示部に「高速レンジ」が点灯します。

※予熱が必要なときは 予熱 キーを押します。
このとき調理機能表示部に「予熱」が点灯します。

●組み合わせ調理の場合(コンビから高速レンジへ切替える)

〈例〉スポンジケーキ　温度170℃

コンビ　3分　　高速レンジ　22分

操作

1 コンビ キーを押し「タイマー」、「サーモ」を合わせる

ポイント

- 調理機能表示部に「コンビ」が点灯します。
- 予熱が必要なときは 予熱 キーを押します。
このとき調理機能表示部に「予熱」が点灯します。

このほか、同様の使用手順によって右の調理機能のうち、2つを自由に組み合わせて自動切替え調理ができます。ご家庭での新しいメニュー作りなどにお役立てください。

自動切替え調理の組み合わせが可能な調理機能

- コンビ
- 高速レンジ
- 電子レンジ(強)
- 電子レンジ(弱)

2 電子レンジ(強) キーを押し、「タイマー」を合わせる	3 スタート キーを押す（調理開始）	〈調理完了〉
●調理機能表示部に「電子レンジ」、「強」が点灯します。	※ 予熱 キーを押したときは予熱完了アラームが鳴ってから材料を入れ、もう一度 スタート キーを押します。 ●「高速レンジ」の表示が点滅しタイマー表示が減少して高速レンジが作動していることを示します。 ●高速レンジタイマーが「0」になれば「電子レンジ」表示が点滅しタイマー表示が減少して電子レンジ(強)が作動していることを示します。	●電子レンジタイマーが「0」になれば"ピー"とアラームが鳴ってお知らせします。

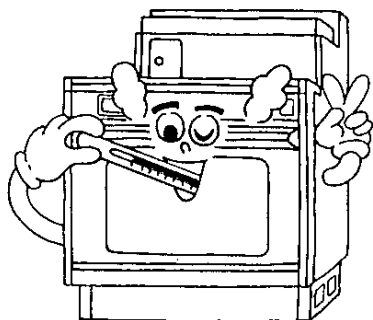
2 高速レンジ キーを押し「タイマー」、「サーモ」を合わせる	3 スタート キーを押す（調理開始）	〈調理完了〉
●調理機能表示部に「高速レンジ」が点灯します。	※ 予熱 キーを押したときは予熱完了アラームが鳴ってから材料を入れ、もう一度 スタート キーを押します。 ●「コンビ」の表示が点滅しタイマー表示が減少してコンビが作動していることを示します。 ●コンビタイマーが「0」になれば「高速レンジ」の表示が点滅しタイマー表示が減少して高速レンジが作動していることを示します。	●高速レンジタイマーが「0」になれば"ピー"とアラームが鳴ってお知らせします。

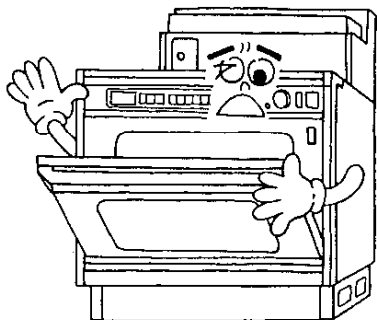
ご注意

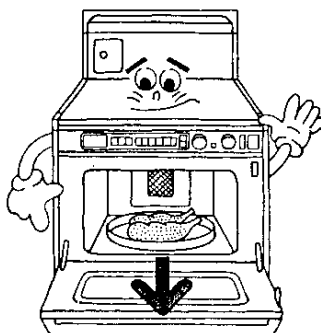
- タイマーを合わせた調理機能の順に作動します。
- 操作の手順をまちがえたときなどは 取り消し キーを押して最初からやりなおしてください。

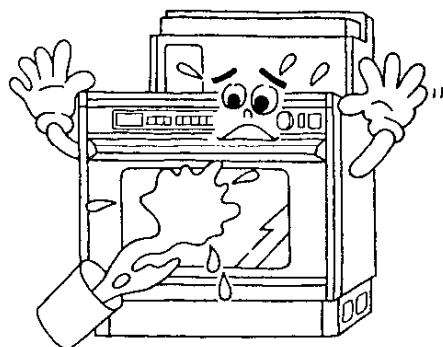
■使用上のご注意

高速レンジ調理の場合

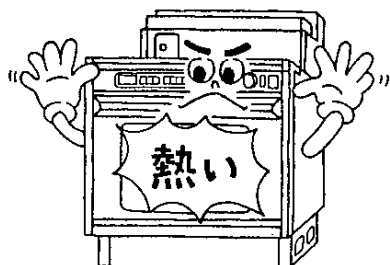
1 予熱が必要

ほとんどの調理に予熱が必要です。あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。
クッキングブックを参照してください。

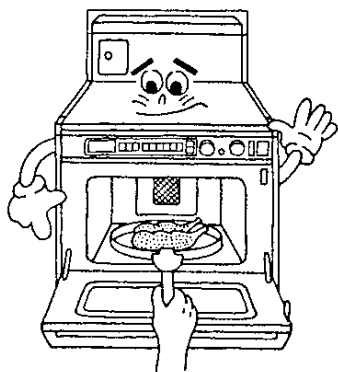
2 調理中のとびら開閉はひかえめに

調理中に何度もとびらを開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。
調理中の食品にタレを塗るときなどは、庫内から取り出したあと、すぐとびらを閉めてから塗り再び庫内へ入れるようにしてください。

3 調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

4 ご使用中、ご使用直後は水にご注意

ご使用中やご使用直後は、とびらガラスに水がかかると、割れることがありますのでご注意ください。

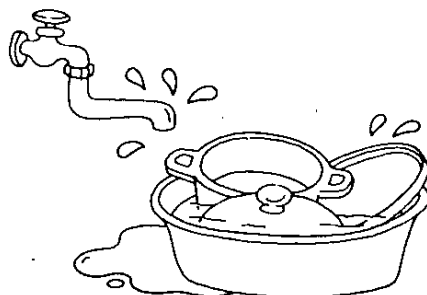
使用上のご注意②

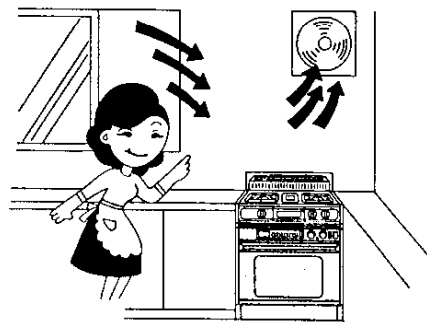
5 ご使用中、ご使用直後はやけどにご注意

庫内やとびらおよびその周辺は熱くなっていますので、やけどしないようご注意ください。とくに、とびらの開閉時は金属部分やとびらガラスに、手やひじがふれないようにしてください。

6 調理後のターンテーブルやクッキング皿にご注意

調理後の庫内、容器は高温になっています。皿や網を引き出すときは、必ずホルダーをお使いください。また、ぬれぶきんを使うと蒸気が出て、やけどをすることがありますので、必ず乾いたものをお使いください。

7 付属のプラスチック網・乾燥網は使えません

熱によって、変形しますので使用しないでください。

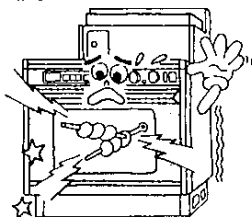
8 陶磁器やターンテーブル・クッキング皿は急冷しない

陶磁器やターンテーブル・クッキング皿を調理直後の熱いうちに水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。
十分に温度が下がってからにしてください。

9 調理中は十分な換気を

調理中はガスを正しく燃やすためだけでなく、魚や肉などを焼く場合は、脂ののりぐあいや焼き温度によっては煙がでることがありますので、十分な換気をしてください。

10 イースト発酵をおこなうときは庫内を十分冷して

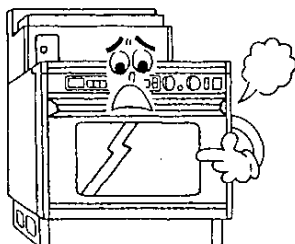
高温で調理されたあとイースト発酵をおこなう場合は、庫内を十分に冷やしてからご使用ください。
熱いままご使用になりますとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

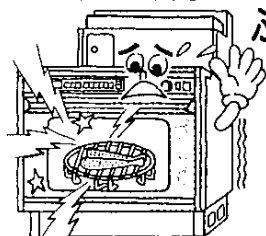
電子レンジ調理の場合

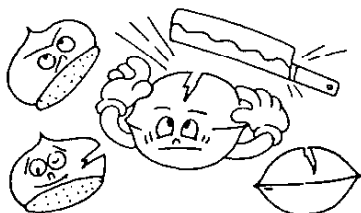
1 金串は使わないで

庫内壁面やターンテーブルの金属部にふれて火花が飛び、壁面などをきずつけたり、とびらガラスが割れることがあります。

2 少量の食品は気をつけて

少量の食品や乾燥したもの(干物)を、長時間加熱しないでください。水分がなくなり、こげたり燃えたりすることがあります。このようなときは、コップ1杯の水を庫内に入れてください。
少量の解凍のときにも応用できます。

3 食品を入れずに作動させないで

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため、温度が異常に上昇して、寿命を縮めたり、故障の原因になります。

4 金属物が庫内壁にふれないように

アルミ箔(はく)や網が、庫内壁面やとびらガラスにふれると、接触部で火花が飛び、壁面などをきずつけたり、とびらガラスが割れることがあります。
割れた状態では絶対に使用しないでください。

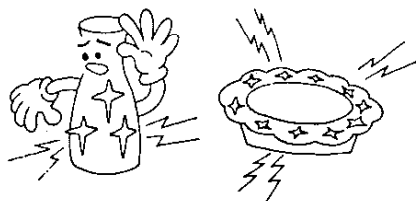
5 殻つきの食品は割れめを

木の実(ぎんなん、くりなど)や、固い殻や皮に包まれているものは、殻を取るか割れめを入れてください。そのまま加熱すると、破裂することがあります。

6 密封された食品は移して

ビン詰めなど密封された食品は、ふたやせんをはずすか、容器を移しかえて加熱してください。
密封されたまま加熱すると、ビンや袋が破裂することがあります。

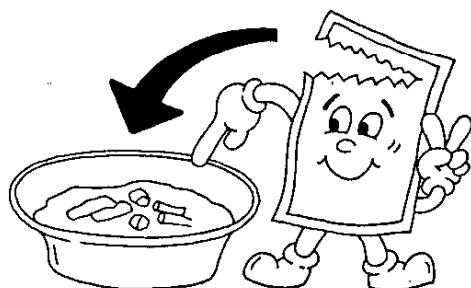
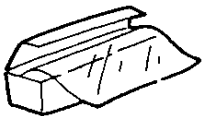
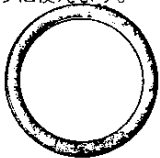
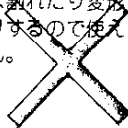
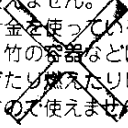
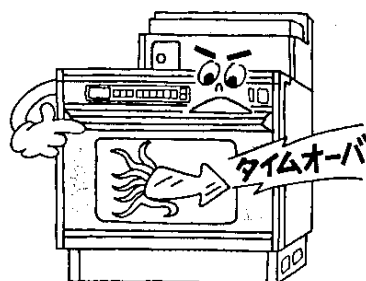
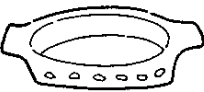
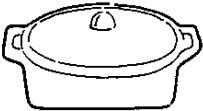
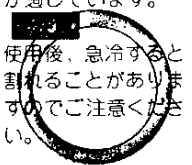
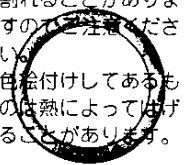
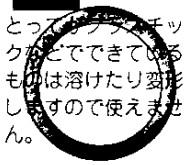
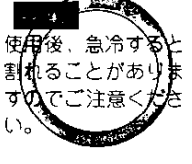
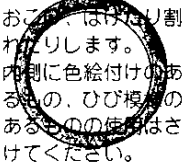
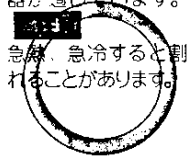
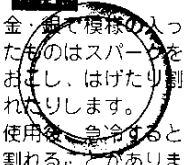
7 ゆで卵は作れません

絶対に作らないでください。
電子レンジでは、急激に加熱され破裂して飛び散ります。
目玉焼きは、卵黄膜をつまようじで数箇所つついて加熱しないと破裂します。

8 金・銀模様の入った容器は使わない

金・銀模様の入った容器は、模様がはげたり、火花が飛びますので使わないでください。
とくに、酒、油類など引火性のある食品を、調理するときは、火花でアルコールや、油に引火する危険があります。

9 牛乳びんや徳利など背の高い容器はご注意を

背の高い容器は上部が熱くなります。
とくに、牛乳びんや哺乳びんなどを加熱し、そのままお子さまに与えますと、やけどをすることがあります。
上下をかくはんして温度を確かめてからあげましょう。

10 レトルトパウチ食品は移して

レトルトパウチ食品(アルミで包装されている食品)の袋は、電波を反射するので、加熱できません。容器に移しかえてから、加熱してください。

11 量にあった時間設定を

- 電子レンジ加熱は、進行状態がみえないうえ、急速にすすみますので、量にあった正確な時間設定が必要です。
  タイマーは、短めにセットし、でき上がりが不十分なときは、さらに時間追加するようにしましょう。
- また、正確な計量をしたりすることを習慣づけましょう。

耐熱性のない ガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	プラスチック容器 ●ポリエチレン ●スチロール ●フェノール樹脂容器 など	漆器 木・竹の容器 ●かご ●ザル ●網 など	ラップ	アルミ箔（はく）
●耐熱性がないので使えません。 ×	●熱に弱いので使えません。 ×	●耐熱性がないので使えません。 × ●ただし、紙製品で硫酸紙や耐熱性の加工を施したものは使えます。	●庫内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。 ×	●ホイル焼きに利用したり、器のふたがわりに使えます。 ○
●耐熱性がないので使えません。 ×	●熱に弱いので使えません。 ×	●塗りがはげたり、ひび割れをおこしたりすることがあるので使えません。 ●耐熱性がないので使えません。 ×	●庫内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。 ×	●電波を通さないので使えません。 ×
●ガラス自身の厚みの変化が大きいものや、ひずみのあるものは割れたり変形したりするので使えません。 ×	●熱に弱いので使えません。 ●メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたり、ひびが入りますので使えません。 ただし、ポリプロピレンなど耐熱温度が120℃以上のものは、使えます。 ×	●塗りがはげたり、ひび割れをおこしたりすることがあるので使えません。 ●針金を使っている木、竹の容器などはこげたり燃えたりしますので使えません。 ×	●野菜をゆでるとき包んだり、容器のふたとして使えます。 ○ 砂糖、油などが多く入った料理は、高温になり、ラップが溶けることがありますので使えません。	●電波を通さないので使えません。 × ●ただし、茶わんむしのふたにしたり、魚の尾に巻いたり、解凍時に身の薄い部分に巻くなどして電波の量を加減することができます。

■容器(使える容器・使えない容器)について

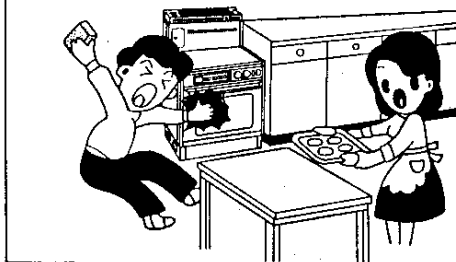
ガス高速レンジ加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。
付属のクッキング皿やターンテーブル以外のものを使うときは、下表を参考に正しくお使いください。

容器の種類 ＼ 加熱調理方法	超耐熱性ガラス容器 ●キャセロール ●パイレックス ●パイロセラムなど	陶磁器 ●グラタン皿 ●茶わん ●土なべなど	金属容器 ●ステンレス容器 ●ほうろう引き容器 ●アルミ製容器など
ガス高速レンジ調理 高温に耐える材質のものが必要です。	●直火用と表示のある市販の超耐熱容器が適しています。 使用後、急冷すると割れることがありますのでご注意ください。	使用後、急冷すると割れることがありますのでご注意ください。 色絵付けしてあるものは熱によってはげることがあります。	●耐熱性があるので最適です。 とってがプラスチックなどでできているものは溶けたり変形しますので使えません。
コンビ調理 **ステップ調理** ガス高速レンジと電子レンジ両方に使えるものが必要です。	●直火用と表示のある市販の超耐熱容器が適しています。 使用後、急冷すると割れることがありますのでご注意ください。	金・銀で模様の入ったものはスパークをおこし、はげたり割れたりします。 内側に色絵付けのあるもの、ひび模様のあるものの使用はさけてください。	●電波を通さないので使えません。 × ●ただし、ケーキ型は使用することができます。
電子レンジ調理 原則として金属製品は電波を通さないので使えません。 **乾燥** 付属のプラスチック網・乾燥網以外はクッキングブックにしたがってください。	●電子レンジ加熱専用の耐熱性ガラス容器が適しています。 急熱、急冷すると割れることがあります。	●日常使用している食器類は使えます。 金・銀で模様の入ったものはスパークをおこし、はげたり割れたりします。 使用後、急冷すると割れることがありますのでご注意ください。	●電波を通さないので使えません。 ×

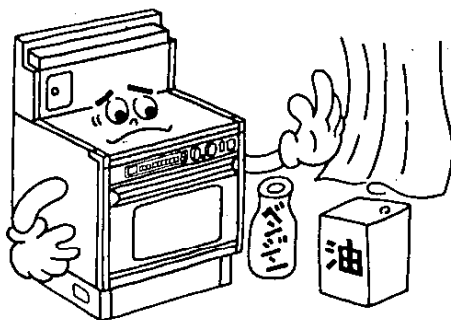
■日常の点検・手入れ

点検・手入れのときのご注意

- ご使用のあと、庫内がまだ温かいうちに手入れしてください。
- 手入れは、ガス元せんが「閉」になっていることを確かめてからおこなってください。
- プラスチック部分や塗装面をベンジンや、シンナー、強力オーブンクリーナーなどで、ふかないでください。溶けたり、変形したりします。

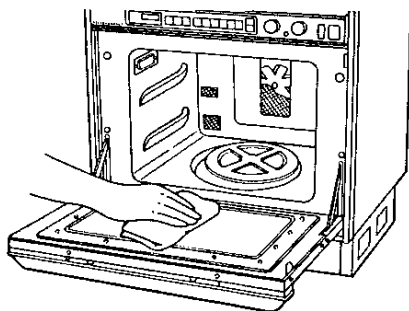
注意
ガス高速レンジ機能を使った直後は、庫内が高温になっていますので、やけどに注意してください。

点検をしてください

快適で安全にお使いいただくため、つぎのことを点検してください。

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類などの燃えやすいものが置かれていないこと。

- 部品が所定の位置に、確実に取り付けられていること。

手入れ

1 とびらの内側

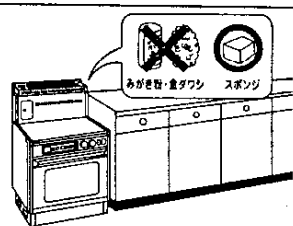
●汁や食品カスは、ぬれぶきんでふき取ってください。
汚れがひどいときは、中性洗剤を溶かした液をふきんにつけてふき取ってください。汚れたままにしておくと、食品のにおいが残ったりします。

2 庫　内

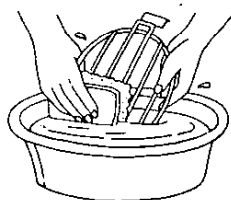
●乾いた布で、からぶきしてください。
庫内はセルフクリーニング仕上げになっていますので、調理による脂汚れは温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、手入れが簡単です。
●脂の付着量が多くなってベトベトした感じになったときは、300℃で30分～1時間程度カラ焼きをしてください。
この操作を怠りますと、セルフクリーニングの効果がなくなることがあります。

ご注意
洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりし、セルフクリーニング効果がなくなりますので、おやめください。
また、金ダワシなど硬いものでこすると傷がつきますのでおやめください。

3 庫外の手入れ

●ぬれぶきんで、ふき取ってください。
汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんでふき取ります。このとき洗剤液がすき間に入らないようにしてください。
●お手入れのあとは、洗剤分や水気をよくふき取ってください。

ご注意
みがき粉や金ダワシなどを使用すると、きずがつき、ガラス部は破損の原因となりますので、使用しないでください。

4 付属品のお手入れ

●ターンテーブルや網などは、ご使用のたびに、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどで洗ってください。
●洗ったあとは、乾いた布で、十分水気をふき取ってください。

■故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、ただちに使用を中止して十分な点検をお願いします。

●ガス高速レンジの場合

現象／原因	スタートキーを押しても作動しない	点火しない・点火しにくい	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した・消火しやすい	庫内温度が上がらない	ファンがまわらない	処置方法	参照ページ
ガス元せんのあけ忘れ		○					ガス元せんをあける（全開にする）	—
ガス元せんのひらきが不十分		○		○	○			
配管内に空気が残っている		○					点火操作を繰り返す	14
電源プラグが差し込んでない	○					○	電源プラグを差し込む	—
とびらが閉まっていない	○	○				○	とびらを閉める	—
タイマーが設定されていない	○					○	タイマーを設定する	14
バーナ炎口づまり、空気口づまり、ノズルづまり		○					点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障		○						
ノズルへの逆火			○					
過熱防止装置が作動	○	○		○				

●電子レンジ・コンビの場合

現象／原因	作動しているが食品が熱くならない	庫内で火花が飛ぶ	処置方法	参照ページ
金属製容器を使用している	○	○	金属以外の電子レンジに適した容器に取り替える	30 31
金・銀模様の入った容器を使用している		○	金・銀模様の入ってない容器に取り替える	30 31
針金で編んだ金網を利用した容器を使用している		○	金属を利用していない容器に取り替える	30 31

■長期間使用しない場合

各部の汚れを取り除き十分に乾燥したのち、電源プラグをコンセントから抜き、ガス元せんを確実に閉めておいてください。

■アフターサービスについて

サービスのお申し込み

○34ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
○ご確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めになった販売店か、最寄りの大阪ガス支社にご連絡ください。
○アフターサービスをお申しつけのときは、つぎのことをお知らせください。

①品　名……(コンビネーションレンジ)
②品　番……下部とびらに添付してあります。

(例)

(4) 21-880 (U)
大阪ガス株式会社　03

③現　象……(できるだけ詳しく)
④道　順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

○ガスの種類および電源周波数が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類および電源周波数を確認のうえ、お買い求めの販売店、または最寄りの大阪ガスにご相談ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
●交換が必要な電気部品
(高圧トランス・高圧コンデンサー)

保証・補修について

○保証について

この器具には保証書がついています。

●保証期間中は
保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●保証期間が過ぎているときは
お買い求めになった販売店か、最寄りの大阪ガス支社にご相談ください。
修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

○補修について

補修用性能部品の最低保有期間について

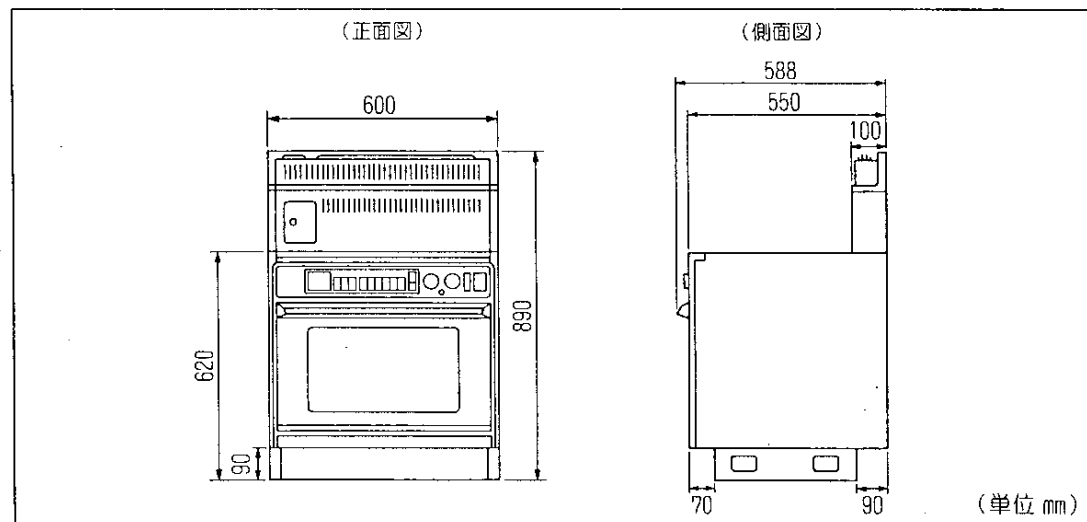
●補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後９年です。
●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

ご注意
器具内部には、高電圧がかかっていますので、器具側板は絶対に開けないでください。

■仕様と外形寸法図

仕様

項目					
品番		21-880型			
消費ガス量		5,300kcal/h			
		6C	13A	6A	LPガス用
		1.25m³/h	0.51m³/h	0.80m³/h	0.43kg/h
消費電力(W)	同時使用	520			
	高速レンジ	85			
	電子レンジ	1,250			
高周波出力(W)		電子レンジ単独(強)600 (弱)200相当，同時使用200相当，乾燥 解凍90相当			
外形寸法(mm)		高さ890×幅600×奥行550(とびらとって類を除く)			
庫内有効寸法(mm)		高さ265×幅415×奥行365			
クッキング皿有効寸法(mm)		(クッキング皿)390×310，(ターンテーブル)φ332			
重量(kg)		(本体)57 (付属品)7			
接続	ガス	15A(½B)鉄管またはメタルホース			
	電気	AC 100V 60Hz			
電源コードの長さ(m)		2.7			
アース線の長さ(m)		5			
付属品		クッキング皿(角皿)(2枚) ターンテーブル(1枚) プラスチック網(2枚) ホルダー(1個) クッキングブック(1冊) アース棒(1本)	角網(2枚) 丸網(1枚) 乾燥網(2枚) 布ホルダー(1枚) パンづくりの手引き(1冊) 操作早見カード(1枚)		

外形寸法図

コンビネーションレンジと快適なくらしのために

日曜日にはパンをつくろう。
日曜日には親しい人を家族ぐるみで自宅に招いて、ホームパーティなどいかがでしょう。日頃料理に縁のないパパ達や坊やも和気合々の楽しい雰囲気の中で腕を競い合います。料理に参加した喜びがおいしさをさらにひろげます。奥様のアイデアを生かし、バラエティーに富んだ楽しい家庭づくりにどうぞご利用ください。

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本社ガスビル サービスセンター	〒541	大阪市東区平野町5－1	☎大阪 06(202)2221
南支社	〒557	大阪市西成区玉出東2－9－41	☎大阪 06(652)0001
北支社	〒532	大阪市淀川区十三本町3－6－35	☎大阪 06(301)1251
堺支社	〒590	堺市住吉橋町2－2－19	☎堺 0722(38)1131
北摂支社	〒569	高槻市藤の里町39－6	☎高槻 0726(71)0361
阪神支社	〒662	西宮市和上町4－11	☎西宮 0798(26)3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2－3－17	☎河内 0729(62)1131
京阪支社	〒573	枚方市西田宮町16－17	☎枚方 0720(41)1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5－13－10	☎神戸 078(576)5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	☎京都 075(231)8151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2－4－1	☎奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1－1－1	☎和歌山 0734(31)2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4－8	☎姫路 0792(85)2221
東播支社	〒675	加古川市加古川町粟津29－1	☎加古川 0794(21)1801
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6－57	☎豊岡 07962(3)2221
湖南支社	〒525	草津市追分町字荒堀680－1	☎草津 0775(62)5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町12－11	☎彦根 0749(22)3131
長浜営業所	〒526	長浜市南呉服町3－4	☎長浜 0749(62)7171

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)、大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。